

Steaks au poivre

avec frites et salade César au bacon

Spéciale

Épicée

35 minutes



Steak de haut de surlonge



Tranches de bacon



Concentré de bouillon de bœuf



Purée d'ail



Échalote



Chou frisé, haché



Vinaigrette César



Poivre noir concassé



Pomme de terre Russet



Farine tout usage



Sel d'ail



Bébés épinards

BONJOUR STEAKS

Le fait de sécher vos steaks avant de les assaisonner et de les saisir leur permettra de prendre une belle couleur dorée!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, cuillère à rainures, papier d'aluminium, grand bol, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Steak de haut de surlonge	285 g	570 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Échalote	50 g	100 g
Chou frisé, haché	56 g	113 g
Vinaigrette César	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Poivre noir concassé 🍷	1 c. à thé	2 c. à thé
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Farine tout usage	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Bébés épinards	56 g	113 g
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire le bacon jusqu'à ce que sa température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Pour un steak mi-saignant, cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne 63 °C (145 °F). Le degré de cuisson peut varier selon la taille du steak.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



Cuire les frites

- Couper les **pommes de terre** en deux sur la longueur, puis en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **pommes de terre de 1 c. à soupe d'huile**. Saupoudrer de la **moitié du sel d'ail, poivrer**, puis remuer pour enrober. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile et un quart du sel d'ail chacune.)
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 24 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **pommes de terre** soient dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Préparer les échalotes et faire la salade César

- Entre-temps, peler, puis couper l'**échalote** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Dans un grand bol, ajouter le **chou frisé**, les **épinards**, la **vinaigrette César** et le **bacon**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.



Cuire le bacon

- Entre-temps, couper le **bacon** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **bacon** à la poêle sèche. Cuire de 5 à 7 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant**.
- Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Réserver.
- Conserver **1 c. à soupe** du **gras de bacon** dans la poêle (doubler la qté pour 4 pers.), puis jeter l'excédent avec précaution.



Préparer la sauce au poivre

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 3) à feu moyen-élevé.
- Ajouter les **échalotes**, la **purée d'ail** et la **moitié** du **poivre noir concassé** (toute la qté pour 4 pers.). Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **échalotes** ramollissent.
- Incorporer ½ **tasse** d'**eau** (¾ tasse pour 4 pers.), la **farine** et le **concentré de bouillon**. Porter à ébullition.
- Continuer à cuire pendant 2 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- Retirer la poêle du feu, puis ajouter **2 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.). Remuer jusqu'à ce que le tout soit combiné. **Saler** et **poivrer**, au goût.



Cuire les steaks

- Sécher les **steaks** avec un essuie-tout, puis **poivrer** et assaisonner du **reste** du **sel d'ail**.
- Chauffer la poêle contenant le **gras de bacon réservé** à feu moyen-élevé.
- Ajouter les **steaks**. Poêler de 5 à 8 min par côté, jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée**.
- Transférer les **steaks** dans une assiette, puis couvrir lâchement avec du papier d'aluminium. Réserver de 2 à 3 min.



Terminer et servir

- Trancher finement les **steaks**.
- Répartir les **steaks**, la **salade César** et les **frites** dans les assiettes.
- Napper les **steaks** de **sauce au poivre**.

Le souper, c'est réglé!